

Grillieren von maurice stofer

Mengen für 28 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

19.6 Stück Cervelat	
19.6 kg Bratwurst (Kalb)	
700 g Grillkäse (Halloumi)	
28 Stück Maiskolben	
1.4 kg Chips nature / paprika	
560 g Ketchup	
2.8 Stück Knoblauchzehen	
56 g Senf	
1.12 dl Apfelessig	
1.12 dl Rapsöl	
42 g Zucker	
2.8 kg Gurken	waschen, in halbierte Kreise schneiden
840 g Cherry-Tomaten	Cherrytomaten halbieren
2.8 kg Eisbergsalat	waschen, in mundgerechte Stücke schneiden
1.4 Liter Salatsauce	
560 g Senf	
4.2 kg Brot	
2.8 Tube(265g) Mayonnaise	
420 g Hot Mex Sauce	

Feuer rechtzeitig entzünden. Karottensalat: Öl, Essig, Senf und Zucker in einer Schüssel verrühren. Knoblauch dazupressen. Cranberries grobhacken, begeben. Karotten an der Röstiraffel reiben und alles mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte des Rucola grobhacken. Daruntermischen. Salat mit restlichem Rucola anrichten. Pekannüsse grobhacken, darüberstreuen.

Grüner Salat: waschen, kleinschneiden und mit Sauce mischen. Cherrytomaten und Gurke dazugeben.

Brot in Scheiben schneiden.